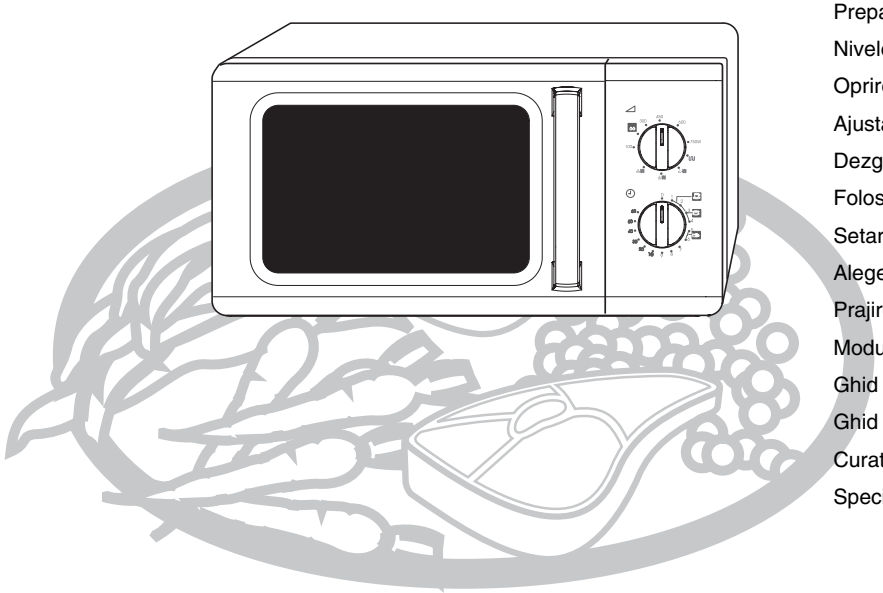
SAMSUNG

CUPTOR CU MICROUNDE

Manual de utilizare si ghid de preparare

QW71X

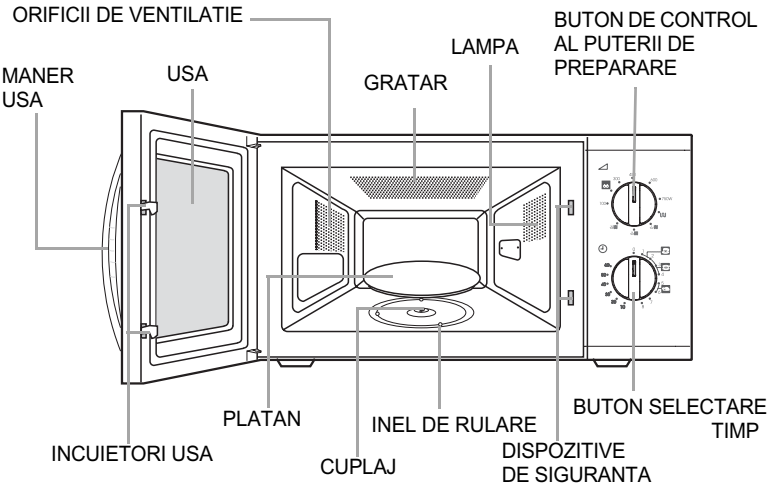


Cuptor....2
Accesorii....2
Panou de control....2
Folosirea manualului de instructiuni....3
Masuri de siguranta....3
Instalarea cuptorului cu microunde....5
Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect....5
Preparare/ Reincalzire....6
Nivele putere....6
Oprirea prepararii....7
Ajustarea timpului de preparare....7
Dezghetarea manuala a alimentelor....7
Folosirea functiunii Auto reincalzire/preparare....7
Setarile functiunii Auto reincalzire/preparare....7
Alegerea accesoriilor....8
Prajirea....8
Modul combinat de preparare Microunde si Gratar....8
Ghid accesorii de preparare....9
Ghid de preparare....10
Curatarea cuptorului cu microunde....17
Specificatii tehnice....17

Code No.: DE68-02929D

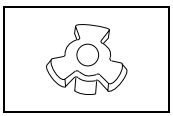
RO

Cuptor

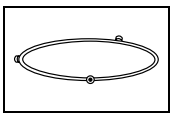


Accesorii

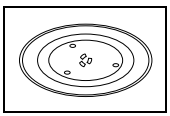
In functie de modelul pe care l-ati achizitionat, vi se vor livra cateva accesorii, care pot fi folosite in diferite moduri.



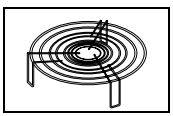
1. **Cuplaj**, deja plasat pe axul motorului situat la baza cuptorului.
   Scop : Cuplajul roteste platanul.



2. **Inel de rulare** , care se plaseaza in centrul cuptorului..
   Scop : nelul de rulare sustine platanul.



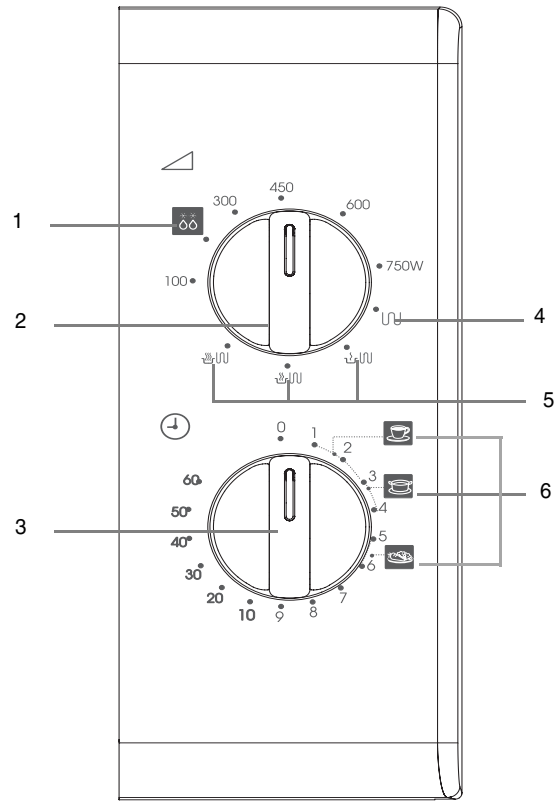
3. **Platan**, care se plaseaza pe inelul de rulare si centrul fixandu-se la cuplaj.
   Scop : latanul serveste ca suprafata principala de preparare; poate fi scos cu usurinta, pentru curatare.



4. **Raft metalic**, care se plaseaza pe platan.
   Scop : Raftul metalic poate fi folosit in modurile de preparare gratar si preparare combinata.

☛ Nu folositi niciodata cuptorul cu microunde fara inelul de rulare si platan.

Panou de control



1. DEZGHETARE
2. BUTON CONTROL PUTERE PREPARARE
3. BUTON SELECTARE TIMP
4. GRATAR
5. COMBI
6. REINCALZIRE AUTOMATA

Folosirea manualului de instructiuni

Tocmai ati achizitionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instructiuni cuprinde informatii importante referitoare la prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Masuri de siguranta***
- ***Accesorii potrivite si vesela de preparare***
- ***Sfaturi utile de preparare***

La inceputul manualului veti gasi ilustratii asupra cuptorului, si in special ale panoului de comanda, astfel ca veti recunoaste butoanele mult mai usor.

Procedurile pas cu pas folosesc trei simboluri diferite:

Important

Nota

Precautie

RECAUTII PENTRU EVITAREA UNEI POSIBILE EXPUNERI EXCESIVE LA ENERGIA MICROUNDELOR

Cititi cu atentie urmatoarele masuri de siguranta; in caz contrar poate avea loc o expunere la energia microundelor, ce poate avea umari neplacute.

(a) In nici un caz, nu trebuie sa incercati sa folositi cuptorul cu microunde cu usa deschisa, sa modificati incuietorile de siguranta ale usii sau sa introduceti obiecte un gaurile incuietorilor de siguranta.

(b) Nu plasati nici un obiect intre usa cuptorului si partea frontala si nu permiteti resturilor alimentare sa se acumuleze pe suprafetele de etansare. Asigurati-va ca usa si suprafetele de etansare sunt curate, stergandu-le dupa folosire cu o carpa umeda si apoi cu o carpa moale si uscata.

(c) Nu folositi cuptorul cu microunde, daca acesta este defect. Apelati la ajutorul unui tehnician service, instruit de catre producator.
Este foarte important ca usa cuptorului sa se inchida corect si sa nu existe nici o defectiune a:
(1) Usii, incuietorilor acesteia si a suprafetelor de etansare
(2) Balamalelor usii (rupte sau slabite)
(3) Cablului de alimentare

(d) Cuptorul cu microunde nu trebuie modificat sau reparat, decat de catre un tehnician service calificat corespunzator si instruit de catre producator.

Masuri de siguranta

RO

Masuri de siguranta importante.

Cititi cu atentie si pastrati manualul pentru o folosire ulterioara.

Inainte de a prepara alimente sau lichide in cuptorul cu microunde, va rugam sa verificati daca au fost luate urmatoarele masuri de siguranta.

1. Nu folositi nici un vas metalic in interiorul cuptorului cu microunde.
- Containere metalice
- Vesela cu ornamentatii de aur sau argint
- Frigarui , furculite, etc.

Motiv : Pot apare scantei sau arc electric, care vor deteriora cuptorul.

2. Nu incalziti:
- Sticle, borcane, containere etanse sau sigilate in vid.
  Ex: Borcane cu alimente pentru copii.
- Alimente sigilate ermetic.
  Ex: Oua, rosii.

Motiv : Presiunea va creste la incalzire si poate duce la explozia acestora.
Sfat : Scoateti capacele si intepati sacii sau pungile, etc.

3. Nu puneti in functionare cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.
Motiv : Peretii cuptorului se pot deteriora.
Sfat : Lasati intotdeauna un pahar cu apa in interiorul cuptorului. Apa va absoarbe microundele in cazul unei porniri accidentale a cuptorului cu microunde, atunci cand acesta este gol.

4. Nu acoperiti orificiile de ventilatie cu carpe sau hartie.
Motiv : Carpele sau hartia pot lua foc datorita aerului cald evacuat din cuptor.

5. Folositi intotdeauna manusi atunci cand scoateti alimente sau vesela din cuptor.
Motiv : Unele vase absorb microundele si caldura este transferata intotodeauna de la aliment la vas. De aceea, vasele sunt fierbinti.

6. Nu atingeti elementul de incalzire si peretii interiori ai cuptorului cu microunde.
Motiv : Acesti pereti ar putea sa fie destul de fierbinti incat sa va arda chiar si dupa ce prepararea a luat sfarsit. Nu permiteti ca materiale inflamabile sa intre in contact cu aria interioara a cuptorului. Lasati intai cuptorul sa se raceasca.

7. Pentru a reduce riscul unui incendiu in cavitatea cuptorului:
- Nu depozitati materiale inflamabile in interiorul cuptorului cu microunde.
- Indepartati sigiliile metalice ale ambalajelor de plastic sau hartie, ale alimentelor.
- Nu folositi cuptorul pentru a usca ziare.
- Daca observati ca iese fum, lasati usa cuptorului inchisa si opriti aparatul sau deconectati-l de la sursa de alimentare.

Masuri de siguranta (continuare)

8. Aveti o grija deosebita atunci cand, incalziti lichide sau alimente pentru copii.
- Lasati intotdeauna un timp de asteptare de 20 de secunde, dupa ce cuptorul a fost oprit, pentru a permite echilibrarea temperaturii.
- Amestecati pe durata incalzirii, daca este necesar, si intotdeauna dupa incalzire.
- Aveti grija atunci cand luati vasul din cuptor, dupa incalzire. In cazul in care, vasul este prea fierbinte, va puteti arde.
- Exista risul unei eruptii intarziate a fierberii.
- Pentru a preveni fierberea intarziata si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide si amestecati inainte, in timpul si dupa preparare.
  Motiv : Pe durata incalzirii lichidelor, punctul de fierbere poate fi intarziat; aceasta inseamna ca poate apare o eruptie a fierberii imediat dupa ce recipientul a fost scos din cuptor. In acest caz, exista pericolul oparirii.
- In caz de oparire, urmati instructiunile de prim ajutor urmatoare:
  * Introduceti zona oparita in apa rece, pentru cel putin 10 minute.
  * Acoperiti cu o haina curata si uscata.
  * Nu aplicati nici un fel de creme, uleiuri sau lotiuni.
- Nu umpleti niciodata complet vasul si alegeti un vas care este mai larg la gura decat la baza, pentru a preveni scurgerea la fierbere a lichidului. Sticlele cu gat subtire pot de asemenea exploda, daca sunt supraincalzite.
- Verificati intotdeauna temperatura alimentelor pentru copii si a laptelui, inainte de servire.
- Nu incalziti niciodata o sticla pentru copii cu biberonul atasat; poate exploda la supraincalzire.

9. Aveti grija sa nu deteriorati cablul de alimentare.
- Nu introduceti cablul de alimentare sau stecherul in apa si tineti cablul de alimentare departe de suprafetele incalzite.
- Nu folositi acest aparat daca, cablul de alimentare sau stecherul este defect.

10. Atunci cand deschideti usa cuptorului, stati la o lungime de brat de acesta.
Motiv : Aerul cald sau aburul eliberat pot provoca oparirea.

11. Pastrati curat interiorul cuptorului cu microunde .
Motiv : Particulele de alimente sau petele de ulei de pe peretii sau baza cuptorului, pot deteriora vopseaua si reduce eficienta aparatului.

12. Un "clic" poate fi observat pe durata functionarii, in special, atunci cand cuptorul se afla in modul de dezghetare.
Motiv : Atunci cand puterea de iesire se schimba, este posibil sa auzuti acest sunet.

13. Daca cuptorul cu microunde functioneaza gol, alimentarea cu energie se va opri automat, pentru siguranta. Puteti folosi din nou cuptorul, in mod normal, dupa o perioada de 30 de minute.

MASURI DE SIGURANTA IMPORTANTE

Pe durata prepararii, ar trebui sa va uitati din cand in cand in interiorul cuptorului, atunci cand alimentele sunt incalzite sau preparate in recipiente de unica folosinta din plastic, hartie sau alt material combustibil.

IMPORTANT

Nu trebuie permis copiilor sa foloseasca sau sa se joace la cuptorul cu microunde. Nu trebuie lasati copii nesupravegeati in apropierea cuptorului, atunci cand acesta este in functiune. Obiecte care pot trezi interesul copiilor, nu trebuie depozitate sau ascunse pe cuptorul cu microunde.

AVERTIZARE:

Daca usa sau garniturile de etansare ale acesteia sunt defecte, nu folositi cuptorul pana la repararea de catre personal autorizat.

AVERTIZARE:

Operatiunile de service sau reparatii, ce implica demontarea capacului de protectie impotriva expunderii la energia miocroundelor, trebuie executate numai de catre personal calificat.

AVERTIZARE:

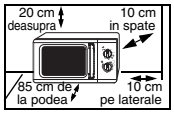
Lichidele sau alte tipuri de alimente nu trebuie incalzite in recipiente etanse, deoarece acestea pot exploda.

AVERTIZARE:

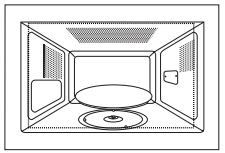
Permiteti copiilor sa foloseasca cuptorul cu microunde fara supraveghere, numai atunci cand acestia au fost corespunzator instruiti, astfel incat sa fie capabili de a utiliza aparatul in siguranta si de a intelege riscurile unei utilizari incorecte.

Instalarea cuptorului cu microunde

Asezati cuptorul cu microunde pe o suprafata neteda, dreapta si destul de rezistenta incat sa suporte greutatea acestuia.



1. Atunci cand instalati cuptorul cu microunde, asigurati-va ca exista o ventilare adecvata, lasand un spatiu de cel putin 10 cm in spate si in laterale, un spatiu de 20 cm deasupra acestuia si un spatiu de 85 cm de la podea la cuptor.



2. Scoateti toate materialele de ambalare din interiorul cuptorului. Instalati inelul de rulare si platanul. Verificati daca platanul se invarte corect.

3. Acest cuptor cu microunde trebuie pozitionat astfel incat stecherul cablului de alimentare sa fie usor accesibil.

- ✻ Nu blocati niciodata orificiile de ventilatie, deoarece cuptorul se va supraincalzi si se va opri automat. Va ramane inoperabil pana ce se raceste suficient.
- ✻ Pentru siguranta dumneavoastra, conectati cablul de alimentare la o priza cu 3-pini, 230 Volti, 50Hz, AC si cu impamantare. Daca, este deteriorat acesta trebuie inlocuit cu un cablu special (I-SHENG SP022, KDK KKP4819D, EUROELECTRIC 3410, SAMIL SP-106B, MOONSUNG EP-48E, HIGH PROJECT H.P 3). Contactati dealerul local pentru inlocuire. Cablul de alimentare in ISRAEL estePENCON(ZD16A), S/AFRICA APEX LEADS SA16 iar in NIGERIA, GHANA, KENYA si U.A.E este PENCON(UD13A1).
- ✻ Nu instalati cuptorul cu microunde in mediu cald si umed, precum in apropierea unui cuptor obisnuit sau radiator. Specificatiile sursei de alimentare a cuptorului trebuie respectate si orice extensie de cablu trebuie sa aiba acelasi standard ca si cablul de alimentare, livrat odata cu cuptorul. Stergeti interiorul si etansarea usii cu o carpa umeda, inainte de a folosi cuptorul cu microunde pentru prima data.

Ce trebuie facut atunci cand cuptorul nu functioneaza corect

RO

Daca aveti una din problemele enumerate mai jos, incercati solutiile date.

- Este normal.
  - Aparitia condensului in interiorul cuptorului cu microunde.
  - Eliberarea aerului pe langa usa si carcasa exterioara.
  - Reflectia luminii pe langa usa si carcasa exterioara.
  - Eliberarea aburilor pe langa usa cuptorului.
- Cuptorul nu functioneaza la rotirea butonului **TIMER.**
  - Usa este inchisa complet?
- Alimentul nu este preparat deloc.
  - Ati setat timpul corect?
  - Usa este inchisa?
  - Ati supraincarcat circuitul electric si ati provocat arderea unei sigurante sau declansarea unui intreruptor automat?
- Alimentul este prea mult sau prea putin preparat.
  - Ati setat durata de preparare corespunzator cu tipul alimentului?
  - Ati ales un nivel de putere corespunzator?
- Apar scantei si arc electric in interiorul cuptorului cu microunde.
  - Ati folosit vesela cu ornamente metalice?
  - Ati lasat o furculita sau o ustensila metalica in interiorul cuptorului?
  - Folia de aluminiu este prea aproape de peretii interiori ai cuptorului?
- Cuptorul cu microunde provoaca interferente cu radio-ul sau televizorul.
  - O usoara interferenta poate fi observata la radio sau televizor, atunci cand cuptorul functioneaza. Este normal. Pentru a rezolva aceasta problema, instalati cuptorul cu microunde departe de radio, televizor sau antene.

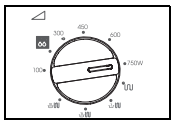
✉ Daca informatiile de mai sus nu va ajuta sa rezolvati problema, contactati dealer-ul local sau centrul service SAMSUNG.

RO

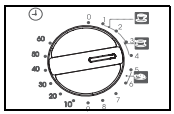
Preparare/ Reincalzire

Urmatoarea procedura va arata cum puteti prepara sau reincalzi alimente. Verificati intotdeauna setarile facute pentru preparare, inainte de a lasa cuptorul nesupravegheat.

Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Apoi inchideti usa.



1. Selectati nivelul maxim al puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL (PUTERE MAXIMA: 750W)**



2. Selectati timpul de preparare rotind butonul **TIMER**.
   Rezultat : Se aprinde lumina cuptorului si platanul incepe sa se roteasca.

☛ Nu porniti niciodata cuptorul cu microunde, atunci cand acesta este gol.

✉ In timpul prepaprarii puteti schimba nivelul puterii rotind butonul **COOKING POWER CONTROL**.

Nivele putere

Puteti alege unul dintre nivelele de putere de mai jos.

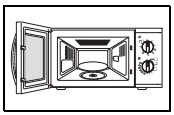
Nivel putere	Iesire	
	MICROUNDE	**GRATAR**
Ridicat	750 W	-
Mediu ridicat	600 W	-
Mediu	450 W	-
Mediu scazut	300 W	-
Dezghetare(❄❄)	180 W	-
Scazut	100 W	-
Gratar	-	950 W
COMBI I (⏚⏦)	300 W	950 W
COMBI II (⏚⏦)	450 W	950 W
COMBI III (⏚⏦)	600 W	950 W

✉ Daca selectati un nivel ridicat de putere, timpul de preparare trebuie sa scada.

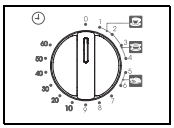
✉ Daca selectati un nivel scazut de putere, timpul de preparare trebuie sa creasca.

Oprirea prepararii

Puteti opri prepararea in orice moment, pentru a verifica alimentul.

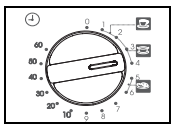


1. Pentru a opri temporar prepararea;
Deschideti usa.
Rezultat : Prepararea se opreste. Pentru a continua, inchideti usa.



2. Pentru a opri complet prepararea;
Rotiti butonul **TIMER** la pozitia “0”.

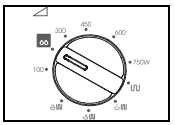
Ajustarea timpului de preparare



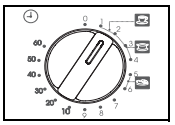
Ajustati timpul de preparare ramas rotind butonul **TIMER** .

Dezghetarea manuala a alimentelor

Functiunea de dezghetare va permite sa dezghetati carne, pasari, peste. Intai, asezati alimentul congelat in centrul platanului si apoi inchideti usa.



1. Rotiti butonul **COOKING POWER CONTROL** la ⁑ (180W).

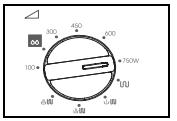


2. Rotiti butonul **TIMER** pentru a selecta timpul dorit.
Rezultat : Incepe dezghetarea.

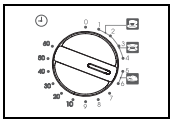
✉ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Folosirea functiunii Auto reincalzire/preparare

Intai, asezati alimentul in centrul platanului. Inchideti usa.



1. Setati nivelul maxim al puterii invartind butonul **COOKING POWER CONTROL** la pozitia maxima.



2. Rotiti butonul **TIMER** pentru a selecta reincalzire automata. (bauturi, supa/ sos si legume proaspete)

✉ Folositi numai recipiente compatibile si sigure.

Setarile functiunii Auto reincalzire / preparere

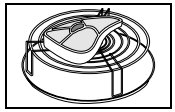
Urmatorul tabel prezinta diferite programe de auto incalzire/preparare, cantitati, timp de asteptare si recomandari potrivite.

Simbol	Tip de servire	Putere	Portie	Timp preparare	Timp asteptare
	Bauturi	750 W	150 ml	1 min 35 sec	1-2 min.
	Supa/ sos (rece)	750 W	200-250 ml	3 min 10 sec	2-3 min.
	Legume proaspete	750 W	300-350 g	5 min 30 sec	3 min.

RO

Alegerea accesoriilor

Folositi numai recipiente recomandate pentru microunde; nu folositi containere sau vase din plastic, cesti de hartie, etc.

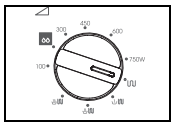


Daca doriti sa selectati modul combinat de preparare (gratar si microunde), folositi numai vase recomandate pentru microunde. Ustensilele sau vasele metalice pot deteriora cuptorul.

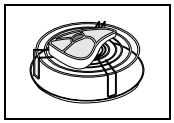
✉ Pentru detalii referitoare la ustensile si vase potrivite, vedeti capitolul "Ghid accesorii de preparare", de la pagina 8.

Prajirea

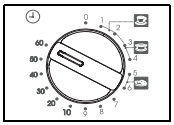
Gratarul va permite sa incalziti si sa rumeniti rapid alimentele, fara a folosi microundele. In acest scop, un raft metalic este livrat odata cu cuptorul cu microunde.



1. Preincalziti gratarul la temperatura dorita, rotind butonul **cooking power control knob l**a simbolul gratarului ( ) si apoi rotiti butonul **TIMER** la pozitia dorita.



2. Deschideti usa si asezati alimentul pe raftul metalic.



3. Selectati timpul de preparare corespunzator rotind butonul **TIMER** .

✉ Nu va ingrijorati daca, elementul de incalzire se opreste in timpul prajirii. Acest sistem este conceput pentru a preveni supraincalzirea cuptorului.

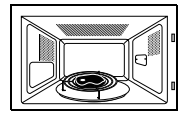
☛ Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti vasele din cuptor, deoarece sunt fierbinti.

Modul combinat de preparare Microunde si Gratar

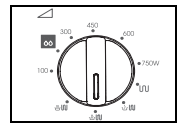
Puteti folosi modul combinat de preparare cu microunde si prajire, pentru a prepara mai rapid alimentele si a le rumeni in acelasi timp.

☛ Folositi intotdeauna vesela recomandata pentru microunde. Vasele din sticla sau ceramica sunt ideale, deoarece permit microundelor sa penetreze uniform alimentele.

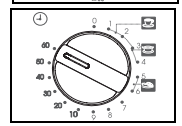
☛ Folositi intotdeauna manusi, atunci cand atingeti recipientele din cuptor, pentru ca acestea sunt foarte fierbinti.



1. Deschideti usa cuptorului cu microunde. Asezati alimentul pe raftul metalic si apoi asezati raftul pe platan.
Inchideti usa cuptorului.



2. Rotiti butonul **Cooking Power Control** la nivelul de putere corespunzator (, ,).



3. Rotiti butonul **Timer** pentru a selecta timpul dorit. (Exemplu : 60 minute)
Rezultat : Incepe prepararea.

✉ Nivelul maxim al puterii, pentru modul combinat de preparare microunde si gratar, este de 600W.

Ghid accesorii de preparare

RO

Pentru a prepara alimente in cuptorul cu microunde, microundele trebuie sa poata penetra alimentul, fara a fi reflectate sau absorbite de vesela folosita.

De aceea, trebuie sa alegeti cu grija accesoriile de preparare. Daca acestea sunt marcate cu simbolul "microwave safe", nu trebuie sa va mai faceti griji.

Urmatorul tabel prezinta diferite tipuri de accesorii de preparare si indica daca si cum trebuie folosite, in cuptorul cu microunde.

Accesorii	Recomandate pt uz (microwave safe)	Comentarii
Folie de aluminiu	✓ ✗	Poate fi folosita in cantitati mici pentru a proteja anumite zone impotriva prajirii excesive. Arcul electric poate apare, daca folia este prea aproape de peretii cuptorului sau este in cantitate mare.
Farfurie crustata	✓	Nu preincalziti mai mult de opt minute.
Portelan si ceramica	✓	Portelanul, ceramica, vasele din lut sunt in mod obisnuit potrivite, numai daca nu sunt decorate cu ornamente metalice.
Vase de unica folosinta din carton, poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate in astfel de vase.
Ambalaje Fast-food		
• Cesti sau containere din polistiren	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Supraincalzirea poate duce la topirea polistirenului.
• Pungi de hartie sau ziare	✗	Pot cauza incendiu.
• Hartie reciclata sau vesela cu ornamente metalice	✗	Pot cauza arc electric.
Sticla		
• Vesela de masa	✓	Poate fi folosita, numai daca nu este decorata cu ornamente metalice.
• Pahare fine	✓	Pot fi folosite pentru incalzire. Sticla fina se poate sparge sau crapa, la supraincalzire.
• Borcane de sticla	✓	Trebuie scos capacul. Numai pentru incalzire.
Metal		
• Vesela	✗	Pot cauza arc electric sau incendiu.
• Ambalaje cu sigilii metalice	✗	
Hartie		
• Farfurii, cesti, servetele, hartie de bucatarie	✓	Pentru incalzire si timp de preparare scurt. De asemenea, pentru absorbirea umiditatii.
• Hartie reciclata	✗	Poate cauza arc electric.
Plastic		
• Containere	✓	Numai daca e plastic rezistent la incalzire. Unele tipuri de plastic, se deformeaza si se decoloreaza la temperaturi ridicate. Nu folositi melamina.
• Pelicula	✓	Poate fi folosita pentru a retine umezeala. Aceasta nu trebuie sa atinga alimentele. Aveti grija la indepartarea peliculei, deoarece vor fi eliberati aburi fierbinti.
• Pungi de congelare	✓ ✗	Numai daca rezista la fierbere. Nu trebuie sa fie ermetica. Daca e necesar, intepati cu furculita.
Hartie cerata	✓	Poate fi folosita pentru retinerea umezelii. Impiedica formarea petelor de grasime, ulei.

✓ :Recomandat
✓✗:Folositi cu atentie
✗ :Periculos

RO

MICROUNDE

Energia microundelor penetreaza alimentul, atrasa si absorbita de apa, grasimea si continutul de zahar al acestuia.
Microundele provoaca o accelerare a miscarii moleculelor alimentului. Miscarea rapida a acestor molecule produce frecarea si caldura rezultata prepara alimentul.

PREPARARE

Accesorii pentru prepararea cu microunde
Accesoriile de preparare trebuie sa permita trecerea energiei microundelor, pentru o eficienta maxima. Microundele sunt reflectate de metal, precum otel, aluminiu si cupru, dar pot penetra ceramica, sticla, portelanul si plasticul precum si hartia si lemnul. Deci, alimentele nu trebuie preparate niciodata in containere de aluminiu.

Alimente potrivite pentru prepararea cu microunde:
Multe tipuri de alimente sunt potrivite pentru prepararea cu microunde, incluzand peste sau legume congelate, fructe, paste, orez, cereale, fasole, peste si carne. Sosuri, creme, supe, budinci, conserve si condimente pot fi de asemenea preparate in cuptorul cu microunde. In general, prepararea in cuptorul cu microunde este ideala pentru orice tip de aliment ce intr-un cuptor traditional. De exemplu, topirea untului si a ciocolatei (vedeti capitolul referitor la sfaturi si tehnici de preparare).

Acoperirea pe durata prepararii
Este foarte important sa acoperiti alimentele in timpul prepararii, pentru ca apa evaporata se transorma in aburi si contribuie la procesul de preparare.
Alimentele pot fi acoperite in mai multe moduri, de exemplu cu o farfurie ceramica, capac de plastic sau pelicula.

Timp de asteptare
Dupa preparare, este important sa lasati alimentului un timp de asteptare, pentru echilibrarea temperaturii in interiorul acestuia.

Ghid de preparare pentru legumele congelate

Folositi un vas de sticla cu capac. Preparati acoperit respectand timpul corespunzator - vedeti tablul de mai jos. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati de doua ori in timpul prepararii si o data dupa preparare. Adaugati sare, condimente sau unt, dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare.
.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare(min	Instructiuni
Spanac	150g	600W	5½-6½	2-3	Adaugati 15 ml (o lingurita) de apa rece.
Broccoli	300g	600W	10 -11	2-3	Adaugati 15 ml (o lingurita) de apa rece.
Mazare	300g	600W	8-9	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Fasole verde	300g	600W	10-11	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Legume mixe (morcov/ mazare/ porumb)	300g	600W	9-11	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.
Legume mixe (stil chinezesc)	300g	600W	8½-9½	2-3	Adaugati 15ml (o lingurita) de apa rece.

Ghid de preparare (continuare)

RO

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folositi un vas de sticla cu capac. Adaugati 30-45 ml de apa rece (2-3 lingurite) pentru fiecare 250 g , numai daca nu este recomandata alta cantitate de apa - vedeti tabelul. Preparati acoperit pe timp minim - vedeti tabelul. Continuati prepararea pentru a obtine rezultatele dorite. Amestecati o data in timpul prepararii si o data dupa. Adaugati sare, condimente si unt dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare de 3 minute.

Sfat: Taiati legumele in bucati de marime egala. Cu cat le taiati mai mici, cu atat mai repede se vor prepara.

Toate legumele proaspete trebuie preparate, folosind nivelul maxim de putere (800 W).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Broccoli	250g 500g	5-5½ 8½-9	3	Preparati in bucati de marime egala. Aranjati cozile catre centru.
Varza de Bruxell	250g	6½-7½	3	Adaugati 60-75 ml (5-6 lingurite) de apa.
Morcovi	250g	5-6	3	Taiati morcovii in felii de marime egala.
Conopida	250g 500g	5½-6 9½-10	3	Preparati in bucati de marime egala. Taiati bucatile mari in jumatate, cu cozile catre centru.
Dovlecei	250g	4-4½	3	Taiati dovleceii in felii. Adaugati 30 ml (2 lingurite) de apa sau adaugati unt. Preparati doar pana la rumenire.
Vinete	250g	4½-5	3	Taiati vinetele in bucati mici si stropiti-le cu o lingurita de suc de lamaie.
Praz	250g	5-5½	3	Taiati prazul in felii subtiri.
Ciuperci	125g 250g	1½-2 3½-4	3	Preparati ciupercile mici intregi si pe cele mari taiate. Nu adaugati apa. Stropiti cu suc de lamaie. Condimentati cu sare si piper si apoi scurgeti inainte de servire.
Ceapa	250g	5-6	3	Taiati ceapa felii sau in jumatati. Adaugati numai 15 ml (1 lingurita) de apa.
Ardei	250g	4½-5	3	Taiati ardeii in bucati mici.
Cartofi	250g 500g	5-6 9-10	3	Cantariti cartofii decojiti si apoi taiatii in jumatati sau sferturi.
Napi	250g	5-5½	3	Taiati napii in cuburi mici.

Ghid de preparare pentru orez si paste

Orez: Folositi un vas mare cu capac - orezul isi dubleaza volumul in timpul prepararii. Preparati acoperit.
La sfarsitul timpului de preparare, amestecati inainte de timpul de asteptare si adaugati sare si unt.
Remarca: Orezul ar putea sa nu absoarba toata apa, dupa ce timpul de preparare s-a sfarsit.

Paste: Folositi un vas mare.. Adaugati apa fierbinte, putine sare si amestecati bine. Preparati neacoperit.
Amestecati in timpul prepararii si dupa preparare. Acoperiti pe durata timpului de asteptare si scurgeti bine dupa aceea.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Orez alb	250g	750W	17-18	5	Adaugati 500 ml de apa rece.
Orez maro (oparit)	250g	750W	22 - 2	5	Adaugati 500 ml de apa rece
Orez maro	250g	750W	22 - 23	10	Adaugati 600 ml de apa rece.
Orez mix	250g	750W	18 - 19	5	Adaugati 500 ml de apa rece.
Porumb mix	250g	750W	19 - 20	5	Adaugati 400 ml de apa rece.
Paste	250g	750W	11-12	5	Adaugati 1000 ml de apa calda.

RO

REINCALZIRE

Cuptorul cu microunde va reincalzi alimente intr-un timp mai scurt decat cel necesar cuptoarelor traditionale.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos. Timpul din tabel este calculat considerand ca lichidele sunt la temperatura camerei +18 pana la +20°C iar alimentele la o temperatura de +5 pana la +7°C.

Aranjare si acoperire
Evitati reincalzirea bucatilor mari de alimente, precum o pulpa de carne - acestea au tendinta sa se arda si sa se usuce. Reincalzirea bucatilor mici va fi mai multumitoare.

Nivele de putere si amestecare
Unele alimente pot fi reincalzite folosind o putere de 750 W in timp ce altele trebuie reincalzite la 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Verificati tabelele, pentru ghidare. In general, este mai bine sa incalziti alimentul folosind un nivel scazut al puterii, daca acesta este delicat, in cantitati mari, sau daca acesta se incalzeste foarte repede (de exemplu chiftelele).

Pentru rezultate mai bune, amestecati bine si intoarceti alimentul. Atunci cand este posibil, amestecati din nou inainte de servire.

Aveti grija, atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Pentru a preveni eruptia fierberii lichidelor si o posibila oparire, amestecati inainte, in timpul si dupa incalzire. Patrati-le in cuptor pe durata timpului de asteptare. Va recomandam sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.
Evitati supraincazirea alimentului.
Este de preferat, sa subestimati timpul de preparare si apoi sa adaugati timp de incalzire.

Incalzire si timp de asteptare
Atunci cand incalziti alimentul pentru prima data, va va fi de ajutor sa notati timpul necesar, pentru o referire ulterioara.

Asigurati-va intotdeauna ca, incalzirea alimentului s-a facut uniform, pana la centru.

Lasati alimentului un timp de asteptare dupa reincalzire - pentru echilibrarea temperaturii.
Timpul recomandat de asteptare dupa reincalzire este de 2-4 minute, numai daca nu este specificat alt timp in tabel.

Aveti grija atunci cand incalziti lichide si alimente pentru copii. Vedeti capitolul referitor la masuri de siguranta.

REINCALZIREA LICHIDELOR

Lasati intotdeauna un timp de asteptare de cel putin 20 de secunde dupa ce cuptorul s-a oprit, pentru echilibrarea temperaturii. Amestecati in timpul incalzirii, daca este necesar si intotdeauna dupa incalzire. Pentru a preveni eruptia fierberii si o posibila oparire, ar trebui sa introduceti o lingurita de plastic sau o bagheta de sticla in lichide.

REINCALZIREA ALIMENTELOR PENTRU COPII

Aliment pentru copii :
Goliti intr-o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa incalzire! Lasati un timp de asteptare de 2-3 minute inainte de servire. Temperatura recomandata de servire: intre 30-40°C.

Lapte pentru copii:
Turnati laptele intr-o sticla sterilizata. Reincalziti neacoperit. Nu incalziti o sticla pentru copii cu tot cu biberon; poate exploda la supraincalzire. Agitati bine inaintea timpului de asteptare si inainte de servire! Verificati intotdeauna temperatura laptelui si a alimentului pentru copii.
Temperatura recomandata de servire: aproximativ 37°C.

REMARCA:
Alimentele pentru copii, in special, trebuie verificate cu atentie, inainte de servire, pentru a preveni accidentele.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul urmator.

Ghid de preparare (continuare)

Reincalzirea alimentelor si a laptelui pentru copii

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Aliment pentru copii (legume+carne)	190g	600W	30 sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Pasat pentru copii (cereale + lapte + fructe)	190g	600W	20 sec.	2-3	Goliti intr-o farfurie ceramica adanca. Preparati acoperit. Amestecati dupa preparare Asteptati 2-3 minute. Inainte de servire, amestecati bine si verificati cu atentie temperatura.
Lapte pentru copii	100ml 200ml	300W	30-40 sec. 1min. - 1min.10sec.	2-3	Amestecati sau agitati bine si turnati intr-o sticla sterilizata. Asezati pe centrul platanului. Preparati neacoperit. Agitati bine si asteptati cel putin 3 minute. Inainte de servire, agitati bine si verificati cu atentie temperatura.

Reincalzirea lichidelor si alimentelor

Pentru reincalzire, folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment	Portie	Putere	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Bauturi (cafea, ceai si apa la temperatura camerei)	150 ml (1 ceasca) 250 ml (1 cana)	750W	1½-2 2-2½	1-2	Turnati intr-o ceasca ceramica si incalziti acoperit. Asezati o ceasca (150 ml) in centrul platanului cuptorului. Amestecati bine inainte si dupa timpul de asteptare.
Supa (rece)	250g 450g	750W	3-3½ 4-4½	2-3	Turnati intr-un vas ceramic adanc. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati bine dupa reincalzire si inainte de servire.
Tocana (rece)	350g	600W	5-6	2-3	Asezati tocana pe o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecat in timpul reincalziri dupa reincalzire si inainte de servire.
Paste cu sos (rece)	350g	600W	4-5	3	Puneti pastele (ex. spaghetti) pe o farfurie ceramica plata. Acoperiti cu pelicula. Amestecati bine inainte de servire.
Paste umplute cu sos (rece)	350g	600W	4½-6½	3	Puneti pastele umplute (ex ravioli, tortellini) intr-o farfurie ceramica adanca. Acoperiti cu capac de plastic. Amestecati in timpul reincalzirii si inainte de servire.
Portie de mancare (rece)	300g 400g	600W	5-6 6-7	3	Asezati mancarea pe o farfurie ceramica. Acoperiti cu pelicula.

RO

DEZGHETARE

Microundele sunt o cale excelenta de dezghetare a alimentelor congelate. Microundele dezgheata alimentele intr-o perioada de timp scurta. Acest lucru poate fi un mare avantaj, atunci cand primiti oaspeti pe neasteptate.

Pasarile congelate trebuie dezghetate bine inainte de preparare. Indepartati sigiliile metalice si ambalajul, pentru a permite lichidului dezghetat sa se scurga.

Puneti pasarea congelata intr-un vas fara capac. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare, scurgeti si indepartati maruntaiele cat mai repede posibil.
Verificati din cand in cand alimentul pentru a va asigura ca acesta nu se incalzeste. Daca partile mai mici sau mai subtiri ale alimentului incep sa se incalzeasca, acestea pot fi protejate invelindu-le cu bucati foarte mici de folie de aluminiu

Daca pasarile incep sa se incalzeasca la suprafata, opriti dezghetarea si asteptati 20 de minute, apoi continuati.
Lasati un timp de asteptare pentru peste, carne si pasari pentru a completa dezghetarea. Timpul de asteptare pentru o dezghetare completa, depinde de cantitatea ce va fi dezghetata. Vedeti tabelul de mai jos.

Sfat: Bucatile de alimentele subtiri se dezgheta mai usor decat cele groase si cantitatile mai mici mai rapid decat cele mari.Amintiti-va acest lucru, la congelare si dezghetare.

Pentru dezghetarea unui aliment cu o temperatura de -18 pana la - 20 °C, folositi ca ghid urmatorul tabel.

Toate alimentele congelate trebuie dezghetate folosind un nivel al puterii de (180W, ⁞⁞).

Aliment	Portie	Timp (min.)	Timp de asteptare (min.)	Instructiuni
Carne				
Carne tocata	500g	10-12	5-20	Asezati carnea pe o farfurie ceramica dreapta. Inveliti marginile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Cotlet de porc	250g	7-8		
Pasare				
Bucati de pui	500g (2 buc)	12-14	15-40	Intai, asezati bucatile de pui cu pielea in jos, puiul intreg cu pieptul in jos pe o farfurie ceramica dreapta. inveliti partile subtiri, precum aripile si capetele in folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
Pui intreg	1000g	25-28		
Peste				
Fileuri	200g (2 buc)	6-7	5-20	Asezati pestele congelat in mijlocul unei farfurii ceramice drepte. Aranjati bucatile subtiri sub cele mai groase. Inveliti bucatile subtiri cu folie de aluminiu. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
	400g (4 buc)	11-13		
Fructe				
Zmeura	250g	6-7	5 - 10	Asezati fructele pe un vas de sticla drept si rotund (cu diametru mare).
Paine				
Chifle	2 buc	1½-2	5 - 10	Aranjati chiflele in cerc sau painea orizontal, pe hartie de bucatarie in mijlocul platanului. Intoarceti la jumatatea timpului de dezghetare!
(cca. 50 g fiecare)	4 buc	3-4		
Prajita/ Sandwich	250g	4-5		
Paine germana	500g	8-10		

RO

GRATAR

Elementul de incalzire al gratarului este pozitionat sub tavanul cavitatii. Functioneaza atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Rotirea platanului face rumenirea alimentelor uniforma. Preincalzirea gratarului timp de 4 minute va face rumenirea alimentelor mai rapida.

Accesorii pentru prajire:
Trebuie sa fie protejate impotriva flacarilor si pot fi metalice. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prajire:
Cotlete, carnati, fripturi, hamburgeri, sunca, bucati subtiri de peste, sandvisuri si toate tipurile de aluat.

REMARCA IMPORTANTA:
Atunci cand folositi numai modul gratar, asigurati-va ca elementul de incalzire se afla sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Va rugam sa va reamintiti ca, alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alte instructiuni nu va recomanda altfel.

MICROUNDE + GRATAR

Acest mod de preparare combina caldura radianta ce vine de la gratar cu viteza prepararii cu microunde. Functioneaza numai atunci cand usa este inchisa si platanul se roteste. Datorita rotatiei platanului, alimentele se rumenesc uniform.La acest model, sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Gratar, 450 W + Gratar si 300 W + Gratar.

Accesorii pentru prepararea microunde + gratar
Folositi numai accesorii ce pot fi penetrate de microunde. Accesoriile nu trebuie sa fie inflamabile. Nu folositi accesorii de metal in modul de preparare combinat. Nu folositi nici un tip de accesoriu din plastic, deoarece se poate topi.

Alimente potrivite pentru prepararea microunde + gratar
Alimentele potrivite pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente preparate care au nevoie de reincalzire sau rumenire (paste), precum si alimente care au nevoie de un timp scurt de preparare pentru a se rumeni. Acest mod poate fi folosit si pentru alimentele taiate in portii groase .
Pentru detalii, vedeti tabelul referitor la gratar.

REMARCA IMPORTANTA

Atunci cand este folosit modul combinat (microunde + gratar), asigurati-va ca elementul de incalzire este situat sub tavan in pozitie orizontala si nu pe peretele din spate in pozitie verticala. Alimentul trebuie asezat pe un raft metalic inalt, numai daca alta instructiune nu recomanda altfel. In caz contrar trebuie plasat direct pe platan. Vedeti instructiunile din tabelul urmator.

Alimentul trebuie intors, daca doriti sa rumeniti alimentul pe ambele fete.

Ghid de preparare gratar

Preincalziti gratarul cu functiunea gratar, timp de 4 minute.
Folositi nivelul de putere si timpul indicat in tabelul de mai jos.

Aliment proaspat	Portie	Timp preincalzire (min.)	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Felii de paine	4 buc (25g fiecare)	5	Numai gratar	6-7	5-6	Asezati feliile de o parte si de alta a raftului metalic.
Chifle (deja preparate)	2-4 buc	3	Numai gratar	3-4	2-3	Asezati chiflele, intai cu partea de jos in sus, in cerc pe raftul metalic.
Rosii prajite	250 g (2buc)	5	300 W +Gratar	5½-6½	--	Taiati rosiile in jumatati. Presarati putina branza. Aranjati in cerc intr-un vas de sticla drept. Asezati vasul pe raftul metalic
Paine Hawaii	2 buc (300 g)	5	300 W +Gratar	7-9	--	Prajiti intai painea. Asezati feliile pe raftul metalic. Asezati doua felii opuse direct pe raftul metalic. Asteptati timp de 2 -3 minute.
Aripi de pui (reci)	400-500g (6buc)	5	300 W +Gratar	11-13	10-12	Ungeti aripile de pui cu ulei si condimente. Asezati-le in cerc cu oasele catre mijloc. Asezati o bucata de pui in centrul raftului metalic. Dupa preparare asteptati timp de 2 -3 minute.

RO

Ghid de preparare gratar

Aliment proaspat	Portie	Timp preincalzire (min.)	Putere	Partea 1 Timp (min)	Partea 2 Timp (min.)	Instructiuni
Cartofi copti	500 g	5	450 W + Gratar	10-12	--	Taiati cartofii in jumatati si asezatii in cerc pe raftul metalic cu partea taiata catre gratar. Ungeti partea taiata cu ulei de masline si mirodenii. Dupa prajire asteptati 3 minute.
Paste congelate	400 g	---	600 W + Gratar	14-16	3-4	Asezati pastele congelate (-18°C), de. ex. lasagne, tortellini sau canneloni intr-un vas de sticla potrivit. Asezati vasul pe raft.
Peste congelat	400 g	---	600 W + Gratar	16-18	3-4	Asezati pestele congelat (-18°C) intr-un vas de sticla de marime potrivita si apoi asezati vasul pe raft.
Pizza Snacks congelat	250 g (8buc)	---	300 W + Gratar	12-13	---	Asezati pizza congelata (-18°C)sau bucatile de pizza in cerc pe raft.
Prajituri congelate	200-250 g (1-2 buc)	---	300 W + Gratar	4-6	---	Asezati bucatile pe raft (-18°C) una langa alta. Dupa dezghetare asteptati timp de 5 minute.

SFATURI SPECIALE

TOPIRE UNT
Puneti 50 g de unt intr-un vas adanc si mic, de sticla. Acoperiti cu capac de plastic. Incalziti timp de 30-40 de secunde la 750 W, pana ce untul se topeste.

TOPIRE CIOCOLATA
Puneti 100 g de ciocolata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 3-5 minute, la 450W pana ce se topeste ciocolata. Amestecati o data sau de doua ori in timpul topirii. Folositi manusi, pentru a scoate vasul!

TOPIRE MIERE CRISTALIZATA
Puneti 20 g de miere cristalizata intr-un vas adanc si mic, de sticla.
Incalziti timp de 20-30 de secunde la 300 W, pana ce mierea se topeste.

TOPIRE GELATINA
Lasati un strat uscat de gelatina (10 g) in apa rece , timp de 5 minute.
Scurgeti gelatina si puneti-o intr-un vas mic de sticla.
Incalziti timp de 1 minut la 300 W.
Amestecati dupa topire.

PREPARAREA GLAZURII (PENTRU PRAJITURI)
Amestecati glazura instanta (aproximativ 14 g) cu 40 g de zahar si 250 ml apa rece. Preparati neacoperit intr-un vas de sticla timp de 31/2 pana la 41/2 minute la 750 W, pana ce glazura este transparenta. Amestecati de doua ori pe durata preparării.

PREPARAREA GEMULUI
Puneti 600 g de fructe intr-un vas de sticla de marime potrivita, cu capac.
Adaugati 300 g de zahar si amestecati bine.
Preparati acoperit timp de 10-12 minute la 750 W.
Amestecati de cateva ori in timpul prepararii. Goliti intr-un borcan de sticla cu capac cu filet. Asteptati 5 minute inainte de a pune capacul.

PREPARAREA BUDINCII
Amestecati praf de budinca cu zahar si lapte (500 ml), urmand instructiunile producatorului, si amestecati bine. Folositi un vas de sticla de marime potrivita, cu capac. Preparati acoperit timp de 6½ pana la 7½ minute la 750 W.
Amestecati bine de cateva ori, pe durata prepararii

RUMENIREA MIGDALELOR
Imprastiati uniform 30 g migdale taiate, pe o farfurie ceramica de marime medie. Amestecati de cateva ori pe durata rumenirii timp de 3½ pana la 4½ minute la 600W. Lasati-le sa stea timp de 2 - 3 minute in cuptor. Folositi manusi, atunci cand scoateti vasul!

Curatarea cuptorului cu microunde

Urmatoarele parti ale cuptorului cu microunde trebuie curatate regulat, pentru a preveni formarea depunerilor de resturi alimentare si grasimi:

- ***Suprafetele interioare si exterioare***
- ***Usa si etansarile acesteia***
- ***Platanul si inelul de rulare***

☛ Asigurati-va intotodeauna ca etansarile usii sunt curate si usa se inchide corect.

1. Curatati suprafetele exterioare cu o carpa moale si apa calda cu sapun. Clatiti si uscati.

2. Indepartati orice pete de pe suprafetele interioare sau inelul de rulare cu o carpa cu sapun. Clatiti si uscati.

3. Pentru a curata mai usor depunerile si a indeparta mirosurile, asezati o ceasca cu suc de lamaie diluat pe platan, si incalziti timp de zece minute la putere maxima.

4. Spalati platanul, oricand este necesar.

✉ Nu turnati apa pe orificiile de ventilatie. Nu folositi niciodata produse abrazive sau solventi chimici. Aveti grija, atunci cand curatati etansarile, ca particulele de alimente sa nu:

- Se acumuleze
- Blocheze inchiderea corecta a usii

✉ Curatati cavitatea cuptorului, imedat dupa fiecare folosire cu un detergent usor, dar lasati cuptorul cu microunde sa se raceasca, inainte de curatare, pentru a preveni accidentele.

Specificatii tehnice

RO

SAMSUNG tinde sa isi imbunatateasca tot timpul produsele. Atat specificatiile design-ului cat si acest manual de instructiuni se pot schimba, fara notificare prealabila.

Model	**QW71X**
Sursa de alimentare	230V ~ 50 Hz
Putere de consum	
Microunde	1100 W
Gratar	950 W
Mod combinat	2050 W
Putere de iesire	100 W / 750 W (IEC-705)
Frecventa de operare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metoda de racire	**Ventilator**
Dimensiuni (W x H x D)	
Exterior	489 x 275 x 408 mm
Cavitate interioara cuptor	330 x 187 x 320 mm
Volum	20 litri
Greutate	
Neta	aproximativ 15 kg

Nota

Nota

SAMSUNG
ELECTRONICS